

FRANZ FECKL'S KLASSIKER

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	21,00 €
Hummersalat à la Chef mit gebackener Garnele	49,00 €
Unsere Festtagssuppe	20,00 €
Hummersuppe mit Estragon	22,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit gebratenem Blumenkohl und gemischtem Reis	56,00 €
Loup de Mer in gelben Curry-Linsenfond mit Pak-Choi und Koriander-Tortellini	56,00 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Salat "Marie" und Bratkartoffeln	49,00 €
Ochschwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	49,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	46,00 €

UNSERE DESSERT- KLASSIKER

Mousse von dreierlei Schokoladen	24,00 €
Dessert-Potpourri	26,00 €
Vanille-Crème brûlée mit Nougat, Gewürz-Crumble und Salz-Karamell-Eis	25,00 €

MENÜ

Terrine vom Schottischen Lachs und seinem Kaviar mit Sauerrahm und Ehninger Ackersalat
36,00 €

Gebratenes Rotbarbenfilet in Bouillabaisse-Fond
38,00 €

Wild-Hasenrücken in Preiselbeer-Pfefferjus mit Steinpilzstrudel, Maronenpüree, Rosenkohlblätter und Haselnuss-Schupfnudeln
62,00 €

Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney
oder
Dessert nach Wahl

Komplettes Menü 140,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge)
108,00 €

Weinbegleitung zu den Menüs
für 3 Gänge 40,00 € / 4 Gänge 48,00 €
pro Person

**- AUF WUNSCH AUCH
KOHLENHYDRAT- REDUZIERT**

VEGETARISCHES MENÜ

Feines von Roter und Gelber Beete mit Koriander, Passionsfrucht und Ehninger Ackersalat
30,00 €

Ehninger Landei-Ravioli mit Perigord Trüffel und Trüffel
38,00 €

Petersilienwurzel-Risotto mit Marone und gebackenem Pilz-Aranchini
39,00 €

Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney
Menü komplett 114,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 96,00 €

UNSERE KÄSEPLATTE

Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney 28,00 €

Wir erlauben uns, Umbestellung von Gängen und Beilagen zu berechnen.